

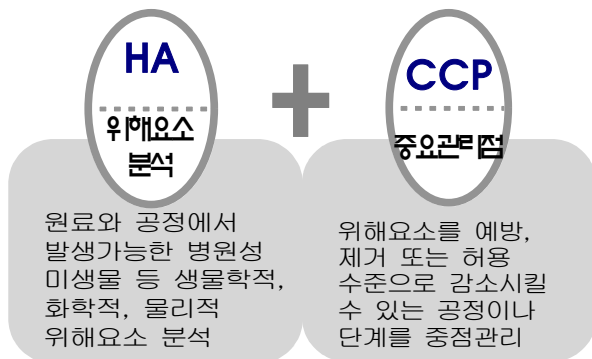


위생 및 영양정보

학교급식에서 HACCP시스템은?

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매, 검수로부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리정돈의 급식 전과정에서 발생할 수 있는 위해를 사전에 예방하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리 하는 학교 급식 위생관리시스템을 말합니다.

HACCP이란?



HACCP는 위해요소분석(Hazard Analysis)과 중요관리점(Critical Control Point)의 영문 약자로서 "해썹" 또는 "위해요소중점관리기준"이라 합니다.

1. 식단의 구성

식단 구성 시, 살균과정이 없거나 위해도가 높은 식단은 배제 또는 조리법 수정합니다.

2. 잠재적으로 위험한 식단의 공정관리

조리의 완료시점이 배식 직전에 이루어지도록 공정 관리하여 미생물의 증식 기회를 제거합니다.

3. 검수

검수 시 위해요소(이물질)의 혼합여부, 적정 온도.유통기한 확인, 식재료의 신선도 등을 확인 합니다.

(냉장.전처리채소류 10℃ 이하, 육류 및 어패류 5℃ 이하 온도가 유지되어야 합니다.)

4. 냉장.냉동고 온도관리

냉장고는 5℃ 이하, 냉동고는 영하 18℃ 이하의 온도 유지 및 보관합니다.

5. 생채소.과일의 세척 및 소독

흐르는 물에 세척 후 염소 100ppm에서 5분간 침지 후 음용수로 행굼, 소독액의 농도는 염소 test paper로 확인합니다.

6. 식품취급 및 조리과정

조리전후의 취급공간분리(청결구역, 일반 작업 구역으로구분), 칼.도마.용기의 구분사용(육.어류용, 야채용, 조리전후, 김치용)합니다.

7. 운반 및 배식과정

가열식품 57℃ 이상 유지 혹은 2시간 이내 배식완료, 위생적인 배식도구 사용과 복장을 착용합니다.

8. 식품 접촉표면세척 및 소독

식기세척기 행굼수 및 식판표면 온도 확인, 전기소독고(90~100℃)에서 식기구 건조.소독, 칼·도마는 소독액으로 소독, 행굼 후 자외선 소독고에서 건조.보관합니다.



손바닥과 손바닥을 마주대고 문질러 줍니다.



손가락을 마주잡고 문질러 줍니다.



손등과 손바닥을 마주대고 문질러 줍니다.



엄지손가락을 다른 편 손바닥으로 돌려주면서 문질러 줍니다.



손바닥을 마주 대고 손가락을 끼고 문질러 줍니다.



손가락을 반대편 손바닥에 놓고 문지르며 손톱 밑을 깨끗하게 합니다.

				5월 1일 (목)	5월 2일 (금)
중식					친환경흑미밥 한우육개장 16 치필링치킨&스리라차마 요소스 1.2.5.6.15 옛날소시지전 2.5.6.10.15.16 유채나물무침 배추김치 9
					에너지/단백질/칼슘/철 821.4/36.5/245.0/2.6
	5월 5일 (월)	5월 6일 (화)	5월 7일 (수)	5월 8일 (목)	5월 9일 (금)
중식			열무보리비빔밥 &계란후라이 1.5.6.9 애호박두부된장국 5 코코넛왕새우튀김&타르 타르D 1.5.6.9.13 알감자버터구이 2 얼갈이배추겉절이 아이스망고바	친환경혼합잡곡밥(4곡) 5 들깨시래기된장국 9 닭볶음탕 15 미니떡갈비&케찹 5.6.12 취포채조림 1.5 미나리무침 배추김치 9	냉메밀소바 3.5.6.13 김치볶음밥 1.2.5.6.9.10.13.15.16 .18 별다른탕수육&소스 1.5.6.10.13 하트만두 1.2.5.6.10.12.16.18 열무김치 9 요구르트 2
			에너지/단백질/칼슘/철 879.0/27.6/338.5/6.3	에너지/단백질/칼슘/철 881.9/40.3/261.0/3.9	에너지/단백질/칼슘/철 861.8/25.0/203.7/8.8
석식			친환경흑미밥 한우떡국 1.9.16 닭갈비&쌈무 15 돈육김치전 1.5.6.9.10 참나물무침 깍두기 9		
			에너지/단백질/칼슘/철 844.7/41.3/247.6/2.7		
	5월 12일 (월)	5월 13일 (화)	5월 14일 (수)	5월 15일 (목)	5월 16일 (금)
중식	친환경보리밥 부대찌개 1.2.5.6.9.10.15.16 치즈블럭돈카츠&소스 1.2.5.6.10.12.13.18 폴면 5.6 느타리버섯볶음 오이김치	친환경혼합잡곡밥(4곡) 5 감자수제비국 5.6.9 연탄직화고추장불고기 10 상추,풋고추&쌈장 5.6 도토리묵그랑뎡 1.2.5.6.10.15.16 배추김치 9 파인애플	짜장면 5.6.10.13.16 미니밥 두부유부장국 5.6.7.9.18 수제탕수육&후르츠탕수육 소스 5.6.10.12.13.18 가지무침 단무지 배추김치 9	친환경차조밥 김치콩나물국 5.9 바베큐장각구이 6.12.13.15 싸먹는햄 1.2.5.6.10.15.16 고사리볶음 열무김치 새콤새콤자두음료	친환경보리밥 한우장터국밥 5.9.16 수제돈까스&소스 2.5.6.10.12.13.15.18 연두부&양념장 5 머위순무침 배추김치 9
	에너지/단백질/칼슘/철 797.7/28.5/156.5/1.7	에너지/단백질/칼슘/철 868.8/41.2/251.3/4.0	에너지/단백질/칼슘/철 886.4/45.3/255.6/3.2	에너지/단백질/칼슘/철 828.5/37.3/213.0/3.1	에너지/단백질/칼슘/철 886.6/44.9/267.6/3.2
석식	친환경차조밥 닭미역국 9.15 돼지갈비찜 5.6.10.13.18 매콤떡볶이&김말이튀김 1.5.6.16 두부양념조림 5 배추김치 9			소시지야채볶음밥 1.2.5.6.10.13.15.16.1 8 돈육김치찌개 5.9.10 섭산적 1.5.6.10.15.16.18 참나물무침 깍두기 9 곰창돌김	친환경현미밥 굴림만두국 1.5.6.10.16.18 묵은지닭볶음탕 5.6.9.15 삼치구이 숙주무침 깍두기 9
	에너지/단백질/칼슘/철 915.6/41.5/237.6/7.8			에너지/단백질/칼슘/철 899.9/38.1/266.0/3.6	에너지/단백질/칼슘/철 908.2/44.6/83.2/2.1

	5월 19일 (월)	5월 20일 (화)	5월 21일 (수)	5월 22일 (목)	5월 23일 (금)
중식	친환경혼합잡곡밥(4곡) 5 들깨시래기된장국 보쌈 10 상추&쌈장 5.6 얇은피교자만두 1.5.6.10.15.16.18 비빔막국수 3.4.5.6 배추겉절이 9	친환경보리밥 참치김치찌개 5.9 파닭 5.6.13.15 소시지야채볶음 1.2.5.6.10.12.15.16 표고버섯볶음 깍두기 9 방울토마토 12	냉짬면 1.5.6.9.16 하와이안볶음밥 5.6.9.13.18 순살가자미강정 2.5.6.12.13 꼬들오이지무침 배추김치 9 우리밀아몬드파운드 1.2.5.6.14	친환경흑미밥 빼없는감자탕 10 돈육고추장불고기 5.6.10 깻잎부추전 5.6 어묵볶음 1.5.6 배추김치 9 오렌지	친환경울무밥 새알심만두국 1.5.6.10.15.16.18 돼지갈비김치찜 9.10 두부계란전 1.5.6 깻잎순나물볶음 깍두기 9
	에너지/단백질/칼슘/철 860.8/41.5/226.6/5.9	에너지/단백질/칼슘/철 909.2/48.5/224.0/3.8	에너지/단백질/칼슘/철 820.7/29.7/229.1/2.7	에너지/단백질/칼슘/철 913.5/46.0/213.7/3.7	에너지/단백질/칼슘/철 917.6/42.8/176.3/3.5
석식	친환경귀리밥 어묵무국 1.5.6.9 돈육고추장불고기 5.6.10 계란장조림 1 아욱된장무침 두부구이&볶음김치 5.9	친환경현미밥 돈육찜뽕탕 6.9.10.13.17.18 간썬새우 1.2.5.6.9.12.13 중화풍볶음우동 5.6 배추김치 9 쥬시클(파인애플) 2	친환경보리밥 닭곰탕 9.15 참떡갈비&돈까스소스 5.6.10.12.13.15.16.18 납작만두 1.5.6 도토리묵무침 깍두기 9	소불고기필라프 5.6.13.16.18 팽이버섯유부된장국 5 와사삭닭다리 1.5.6.15.16 콩나물무침 5 배추김치 9 리치피치볼라썬유산균 음료 2.5	
	에너지/단백질/칼슘/철 820.4/39.9/223.3/3.3	에너지/단백질/칼슘/철 846.7/36.5/237.0/10.5	에너지/단백질/칼슘/철 890.2/35.1/221.5/2.9	에너지/단백질/칼슘/철 901.0/38.8/240.7/4.5	
	5월 26일 (월)	5월 27일 (화)	5월 28일 (수)	5월 29일 (목)	5월 30일 (금)
중식	친환경찰녹미밥 한우버섯전골 5.6.9.13.16 수제치킨까스&돈까스소스 5.6.12.13.15.18 실곤약야채무침 5.6.13 고사리볶음 배추김치 9	친환경혼합잡곡밥(4곡) 5 돼지곰탕&소면 5.6.9.10 포크후라이드강정 5.6.10.12.13 시금치된장무침 배추김치 9 아이스슈(쿠키앤초코) 1.2.5.6	나시고랭볶음밥 2.5.6.12.13.15.16.18 베트남쌀국수 5.6.9.15.16.18 오징어까스&어니언D 1.2.5.6.17 바사삭치즈핫도그 1.2.5.6.10.16 참나물무침 배추김치 9	친환경귀리밥 김치콩나물국 5.9 돈육간장불고기 5.6.10.13.18 건새우애호박전 6.9 싸먹는햄 1.2.5.6.10.15.16 굴소스가지볶음 5.6.13.18 오이김치	친환경흑미밥 바지락순두부찌개 5.9.10.18 더블치즈스테이크&로제 소스 1.2.5.6.10.12.15.16 우리쌀떡볶이 1.5.6 미나리무침 배추김치 9 골드키위음료 13 수리취떡
	에너지/단백질/칼슘/철 845.8/40.2/239.6/3.6	에너지/단백질/칼슘/철 913.9/46.9/225.4/4.6	에너지/단백질/칼슘/철 876.8/32.7/178.2/2.1	에너지/단백질/칼슘/철 847.1/40.6/202.6/2.9	에너지/단백질/칼슘/철 903.5/28.3/268.3/8.2
석식	카레라이스 2.5.6.10.12.13.16.18 굴림만두국 1.5.6.9.10.16.18 바베큐폭립 6.10.12.13 볼어묵볶음 1.5.6 오이무침 배추김치 9	친환경보리밥 맑은콩나물국 5.9 돈육고추장불고기 5.6.10 단짠단짠너비아니 1.5.6.10.13.16.18 부추무침 배추김치 9	친환경차조밥 소고기무국 5.16 간장찜닭 15 떡말이어묵 1.5.6 콩나물무침 5 배추김치 9	로제파스타 1.2.5.6.9.10.12.13 미니밥 크림스프 2.5.6.13.16 초당옥수수버터구이 1.2.5.6 오이피클 배추김치 9 오렌지	친환경현미밥 순대국 2.5.6.10.13.16 눈꽃치즈닭갈비 2.15 육원전 1.2.5.6.10.15.16 어린새송이버섯볶음 배추김치 9
	에너지/단백질/칼슘/철 918.7/40.5/202.6/2.5	에너지/단백질/칼슘/철 805.0/38.7/219.0/2.5	에너지/단백질/칼슘/철 902.4/44.3/118.6/3.7	에너지/단백질/칼슘/철 864.5/24.1/231.6/3.1	에너지/단백질/칼슘/철 906.5/45.6/173.6/4.8

◆ 알레르기 정보

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토
13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣

◆ 원산지

- 쌀:국내산 (친환경) • 콩(두부류):국내산 • 고춧가루:국내산 • 김치류:국내산 • 소고기:국내산(한우)
 - 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산 • 축산물가공품:국내산/외국산 • 고등어,오징어,참조기,미꾸라지,꽃게:국내산
 - 명태,동태,코다리:러시아산 • 낙지:베트남산 • 갈치:국내산/외국산 • 다랑어/가공품:원양산 • 수산가공품:국내산/외국산
- * 양고기, 넙치(광어), 참돔, 아귀, 조피볼락, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 방어, 부세 사용 안함

※ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.

매월 둘째주, 넷째주 수요일 중식은 채식의 날

(채식의 날에는 소고기, 돼지고기, 닭고기를 제외한
달걀, 해산물, 두부가 함유된 채식 식단이 제공됩니다.)

2025. 04. 24.

덕 암 고 등 학 교 장